Rok 6. Warszawa, listopad-grudzień 1927 r. Nr. 11-12

TECHNIKA GORZELNICZA

ORGAN ZWIĄZKU ZAWODOWEGO TECHNIKÓW GORZELNICZYCH

POŚWIĘCONY GORZELNICTWU ORAZ POKREWNYM GAŁĘZIOM PRZEMYSŁU ROLNEGO I PRZETWÓRCZEGO

WYCHODZI RAZ NA MIESIĄC.

Przedpłata bez zobowiązania:
Rocznie . . . 12 zł.
Półrocznie . . 6 „
Numer pojed. 1 „

Redakcja i Administracja:
Warszawa, Królewska Nr. 8.
Telefon 30-95.
Adr. tel.: „Techgo-Warszawa"
Redaktor, inż. J. Kączkowski, przyjmuje od 12 do 13. Admin. czynna od 9—12 i od 15—17

Ceny ogłoszeń:
1/1 st. 100 złotych
1/2 „ 55 „
1/4 „ 30 „
1/8 „ 15 „
Na okładce wyżej o 100% i 50%

Konto czekowe Pocztowej Kasy Oszczędności Nr. 3912.

SPRAWY TECHNICZNE

Wstęp do mikrobiologji.

III.

W czasach Leeuwenhock'a, jeszcze i jakie sto lat później, mikroskop nie odznaczał się całkowitą sprawnością; brakowało także właściwej metody badania, więc mikroskopowanie uważano w owe czasy raczej za rozrywkę, niż za poważną pracę naukową; w najlepszym wypadku zapisywano to, co się pod mikroskopem widziało.

Jedyna poważniejsza kwestja, jaka zajęła umysły owego czasu, było zagadnienie, skąd drobnoustroje powstają. Przeważna większość badaczy była tego zdania, że powstają one samorzutnie z gnijących ciał, albowiem zawsze znajdujemy je tam, gdzie się coś rozkłada, gnije. Proces samorzutnego powstawania żywych istot oznaczano wtedy przez łaciński wyraz „generatio spontaneo". Taki pogląd był w owe czasy zupełnie naturalny i powszechny: wtedy bez żadnych szkopułów twierdzono, że nawet robaki, gąsiennice i t. p. powstają samorzutnie z rozkładających się substancji. Jednakowoż głębsze umysły zaprzeczały temu, popierając swoje dowody odpowiedniemi doświadczeniami. Im dalej, tem spór stawał się gorętszym i ostrzejszym, dotarł do połowy XIX w. i oparł się wreszcie o L. Pasteura.

Ten genjalny człowiek, twórca nowoczesnej mikrobiologji, o którym Heksli mówił, że swoją naukową działalnością dał Francji więcej, niż wypłaciła ona wojennej kontrybucji w owe czasy Niemcom — rozstrzygnął ten spór ostatecznie i raz na zawsze. Przedewszystkiem zwrócił uwagę wszystkich, że powstanie bakterji zawsze poprzedza rozkład substancji, a nie naodwrót, a więc taki rozkład może być tylko skutkiem, a nie przyczyną powstawania drobnoustrojów. Następnie wyjaśnił przyczynę niepowodzeń przeciwników samorzutnego powstawania życia, że czasami pomimo sterylizacji środowiska i zachowania wszelkich niezbędnych ostrożności, substrat ten z powodu niedokładności wykonania sterylizacji podlegał jednak rozkładowi. Otóż Pasteur wykazał, że w takich nieudanych wypadkach na ową sterylizację użyto za mało czasu, albowiem po dłuższem niż poprzednio gotowaniu żadne objawy fermentacji i gnicia w tych próbnych środowiskach już nigdy nie zachodziły.

Odtąd ustalono zasadę, że wszelkie życie pochodzi tylko od życia, czyli po łacinie „omne vivum ex vivo", albo: „omne vivum ex ovo" (ovo — jajko). Tę prawdę Cohn ujął w takie piękne wyrazy: „Życie jest podobne do świętego ognia Westy, który wciąż się pali przez to, że każdy jego nowy płomień roznieca się od starego".

Więc samorzutnego powstawania życia na ziemi nigdzie nie zauważono. Przeciwnie, stwierdzono, że przy obecnych warunkach na ziemi życie na niej powstać samorzutnie nie może. Jednakowoż nie wykluczona jest możliwość powstania życia przy innych warunkach, jak tego próbują dowodzić Helmholz i Arrhenius.

IV.

Gdyby jakiś wpływ nie usuwał wszelkich trupów i wydzielin roślin i zwierząt na ziemi, to cała zaludniona jej powierzchnia już w przeciągu kilkunastu lat stałaby się smutnem cmentarzyskiem i wstrętnym śmietnikiem, przyczem dla rozwoju młodego życia pozostawałoby na niej coraz mniej miejsca i środków życiowych. Znaczenie mikroorganizmów i w szczególności bakterji polega właśnie na tem, że one usuwają i sprzątają z drogi wszystko to, co przeżyło swój wiek i uległo śmierci, oczyszczając w ten sposób pole dla młodego, kwitnącego życia i sprawując w danym razie rolę dobrowolnych sanitarjuszów.

Rozkładając trupy i wydzieliny roślin i zwierząt, drobnoustroje zwracają z powrotem ziemi wszystkie cenne pierwiastki, jakie były z niej przez nie wzięte [1]), użyźniając w ten sposób glebę.

[1]) Przedewszystkiem w ten sposób zwraca się ziemi i okalającej jej atmosferze pierwiastki: węgiel i azot. Nie trzeba zapominać, że mamy tych pierwiastków

Na tem znaczenie drobnoustrojów jeszcze się nie kończy. Trzeba pamiętać, że przedtem niż nastąpi ostateczny rozkład organicznej substancji, odbywa się stopniowa przemiana jej pod wpływem różnego rodzaju fermentacji. Otóż większość tych fermentacji okazała się bardzo pożyteczna dla człowieka i dała początek pożytecznym przemysłom: gorzelniczemu, drożdżarskiemu, piwowarskiemu, winiarskiemu i wielu innym.

Co prawda mikroorganizmy ujawniają także i szkodliwe czynności, powodując różne choroby zwierząt i roślin, a także wciąż psując nam nasze zapasy pokarmów i nadwątlając drewniane budynki i inne drewniane narzędzia i przedmioty ,które chcielibyśmy zachować przez dłuższy czas. Jednakowoż szkoda ta jest właściwie drobnostką w porównaniu ze wskazanym wyżej pożytkiem.

V.

Od czego zależy olbrzymia siła mikroorganizmów? Na czem polega sekret ich zdumiewającej potęgi? Przecież każdy pojedyńczy mikroorganizm w formie wegetacyjnej stanowi nieskończenie słabe, nędzne stworzenie, które ginie od lada podmuchu!

Potęga mikroorganizmów zależy od ich powszechności zamieszkiwania, od szybkości rozmnażania, od zdolności tworzenia przetrwalnikowych form i od swoistych sposobów życia i oddziaływania na otaczające środowisko życiowe.

Każdy gatunek roślin ma zwykle swoje określone geograficzne miejsce zamieszkania. Kaktusy rosną na suchych płaskowzgórzach Meksyku; palmy — w gorących podzwrotnikowych krajach. Drobnoustroje zaś i w szczególności bakterje, mieszkają wszędzie, na całej kuli ziemskiej, w glebie, na powierzchni ziemi i w kurzu, unoszącym się w powietrzu. Tylko niema ich w powietrzu krajów podbiegunowych z ciągłą zimą, w powietrzu najwyższych szczytów gór i nad otwartym oceanem.

Szerokiemu, powszechnemu rozpowszechnieniu drobnoustrojów i bakterji odpowiada i ogromnie sprzyja, że tak powiem, elastyczność czyli plastyczność ich natury, łatwe przystosowywanie się i przyzwyczajanie do danych warunków życiowych, niewybredność co do jakości substancji pokarmowych, przeważnie już niezdatnych dla żadnych

---

na ziemi ograniczoną ilość: węgla 0,2% i azotu 0,02% wagi całej kuli ziemskiej (patrz: Schmit i Weiss, die Bakterien, p. 268) i tylko dzięki obiegowi powodowanemu przez drobnoustroje, wystarcza ich na potrzeby życia. Oprócz tego w tenże sposób zwraca się z powrotem ziemi takie cenne użyźniające ją pierwiastki, jak fosfor i potas, składowe części ciała istot żyjących.

innych stworzeń i wreszcie roziegłe cieplne granice życiowego rozwoju od 0 do 75°C, niezwykła odporność względem niskiej temperatury (kilkakrotne zamarzanie i odtajanie zwykle ich nie zabija), zdolność życia i rozwoju przy swoistych warunkach całkiem odmiennych od potrzebnych dla zwykłych istot, np., możność życia i rozwoju dla niektórych gatunków bakterji (anaeroby) bez dostępu powietrza, a dla przeważnej większości z nich — bez dostępu światła i wreszcie zdolność ruchu, dająca możność przesuwania się na nowe miejsca.

Potęga drobnoustrójów polega jeszcze na szybkości rozmnażania się drobnoustrojów i w szczególności bakterji. Szybkość ta jest zdumiewająca: np., dla niektórych bakterji wystarcza nieraz 20 min. czasu na wytworzenie nowego pokolenia, co daje na dobę 72 pokolenia. Gdyby przy takiej szybkości rozmnażania drobnoustroje przestały ginąć, to już w ciągu tygodnia zapełniłyby się niemi wszystkie morza i oceany aż po brzegi.

Rozmnażanie odbywa się przeważnie przez dzielenie, rzadziej — przez pączkowanie. Taki sposób rozmnażania zapewnia drobnoustrojom pewnego rodzaju nieśmiertelność, bo każda żyjąca komórka wciąż się dzieli aż do nieskończoności; sama przez się nie umiera; śmierć następuje tylko pod wpływem szkodliwych zewnętrznych czynników, t. j. bywa nienaturalną.

Tajemnica potęgi drobnoustrojów polega jeszcze na tem, że chociaż ich zwykłe, wegetacyjne formy [1]) są niezmiernie słabe, ginąc od lada podmuchu, ale zą to odznaczają się one zdolnością wytwarzania form przetrwalnikowych: cyst i zarodników (sporów), odznaczających się nadzwyczajną wytrzymałością i odpornością, co zapewnia im ochronę życia przy trudnych warunkach życiowych.

Niezwykła rozmaitość form i sposobów życiowych mikroorganizmów, opisanych powyżej, mimowoli nasuwa myśl, że te pierwotne istoty szukają i próbują wszystkie możliwe drogi życiowe, jakie są do pomyślenia, dla uzyskania od życia wszystkiego, co się da.

Metoda parowania ziemniaków usuwająca pienistą fermentację.

C. d.

Zjawisko pienistej fermentacji było przedmiotem licznych badań, przyczem stosowano najróżnorodniejsze sposoby, mające na celu zapobieżenie pienieniu się zacierów. Stosowano zabiegi:

---

[1]) Wegetacyjna forma życiowa mikroorganizmu jest to powszednia jego forma życiowa, zdolna do całkowitego cyklu życiowego; przetrwalnikowa zaś forma

1. Mechaniczne rozbijanie piany przyrządem Hesse'go — grabie Hesse'go.
2. Dodatek plew owsianych do parnika lub kadzi zaciernej w czasie zacierania.
3. Sporządzanie skoncentrowanych przycierków drożdżowych o 22 — 24⁰ B.
4. Silne ukwaszanie przycierków 2 — 3⁰ D.
5. Silne sfermentowanie drożdży na 3 — 5⁰ B.
6. Silne parowanie ziemniaków przy jednoczesnem starannem odpuszczaniu wody płodowej — kondensacyjnej.
7. Dodatek do zacieru ziemniaczanego — zacieru zbożowego, przeważnie kukurydzanego.
8. Wolny ruch mieszadła w czasie chłodzenia zacieru (by nie nasycać zacieru powietrzem).
9. Skrócenie czasu cukrowania w zacierni przy częściowem dodaniu słodu do zacieru przy ciepłocie 48⁰ R, dodając resztę słodu w czasie chłodzenia.
10. Dodatek ⅓ słodu owsianego w miejsce jęczmiennego.
11. Dodatek nafty, oliwy maszynowej i wogóle tłuszczów wprost do kadzi zaciernej, lub polewanie powierzchni zacieru w kadzi fermentacyjnej.

Zabiegi powyższe mają wpływ na częściowe ograniczenie silnego pienienia zacierów, jednak niektóre z nich działają ujemnie na przebieg fermentacji, jakość wywaru i czystość samego spirytusu, a mianowicie:

Ad 5. Przegrzanie drożdży oczywiście ma na celu osłabienie ich siły fermentacyjnej, a tym samym słabszą fermentację, mniej energiczne wydobywanie się CO_2.

Ad 6. Zbytnie przeparzenie — przeparowanie — ziemniaków ujemnie wpłynie na karmelizację już gotowego cukru, znajdującego się w ziemniakach, zwłaszcza zmarzniętych.

Ad 8. Opóźnia chłodzenie, a zatem przedłuża roboty, narażając na zbytni rozchód paliwa.

Ad 9. Dodatek słodu w czasie chłodzenia może spowodować zakwaszenie zacieru.

Ad 11. a) stosowanie nafty zanieczyszcza spirytus, gdyż zapach jej w całości udziela się okowicie, tak dalece, że nawet na aparatach rektyfikacyjnych nie daje się usunąć. (Okowity - surówki z zapachem nafty nie przyjmuje Dyrekcja Państwowego Monopolu Spirytusowego);

(cysty, zarodniki) jest formą, mającą na celu zachowanie drobnoustroju podczas trudnych warunków życiowych.

b) dodatek nafty, bądź wogóle tłuszczów mineralnych, ujemnie wpływa na stan zdrowotny obory, krowy cielne bezwzględnie nie mogą być karmione takim wywarem.

Jak z powyższego widzimy, zasadniczą przyczyną tworzenia się piany jest zawartość ciał lepkich — gum — w zacierze, które utrudniają wydobywanie się bezwodnika węglowego, tworząc pianę, nieraz całą zawartość kadzi wypieniając nazewnątrz.

Badania moje, mające na celu opanowanie fermentacji pienistej, szły w dwóch kierunkach: pierwsze — drogą odpowiedniego rozgotowania ziemniaka, czyli kompletnego rozluźnienia — rozpławienia — tkanki międzykomórkowej i wydobycia ciał lepkich, przez działanie na zmianę ich własności, gotowanie, przy odpowiedniej ciepłocie i ciśnieniu pary — i czasu trwania gotowania; drugie — drogą działania odpowiednich ras drożdży na zmianę własności gum i wogóle ciał lepkich. Badania te, aczkolwiek dały pewne wyniki, jednak nie dały rezultatów decydujących, gdyż wymagały ścisłych prac laboratoryjnych; w każdym razie stwierdzić muszę, że niektóre rasy drożdży — jak XII — posiadają szczególne własności zmniejszania ciał lepkich; tu nasuwa się pytanie, czy w tym wypadku nie działają enzymy, które wydzielają odnośne rasy.

Badania w kierunku opanowania fermentacji pienistej drogą odpowiedniego gotowania ziemniaków prowadzone były w gorzelni Endrychowieckiej i innych w ciągu kilku kampanji, aż wreszcie dały wyniki dodatnie, t. j. usunęły zupełnie fermentację pienistą.

Jeżeli ziemniaki gotować będziemy pod ciśnieniem od $3\frac{1}{2}$ do $4\frac{1}{3}$ atmosfer, w zależności od odmiany i odporności ziemniaka na rozgotowanie, przy równoczesnym ich mieszaniu działaniem dopływu pary, to substancje kleiste ziemniaków ulegną zmianie, której następstwem jest usunięcie pienienia się zacierów.

Aby powyższe osiągnąć, należy postępować, jak następuje:

Napełnić parnik ziemniakami jak zwykle, z chwilą, kiedy parnik jest napełniony, otwieramy nieco kurek powietrzny, wszystkie inne zamykamy, puszczając parę dolnym wentylem wolno, tak długo, dopóki nie wypędzimy powietrza z parnika; czynność ta trwa około 5 — 10 min.; następnie zamykamy kurek powietrzny, zaś dolnym w dalszym ciągu para wchodzi do parnika, lecz nieco energiczniej, aż do podniesienia się ciśnienia w parniku, t. j. do ciśnienia, przy jakim dana odmiana ziemniaka ma się parować. Po dojściu do żądanego ciśnienia otwieramy — lecz nie wiele — wentyl górny, powietrzny, przy jednoczesnym ciągłym dopływie pary dolnej; w tym czasie kran powietrzny musi być cały czas nieco otwarty. Masa ziemniaczana

musi być w ciągłym ruchu. Z chwilą rozgotowania się ziemniaków powstaje w parniku masa, z początku gęsta, następnie coraz rzadsza, w parniku słychać bulgotanie, zaś ujęty ręką wentyl wypustowy parnika najwyraźniej wskazuje, że masa w parniku gotuje się, gdyż parnik będzie dawał charakterystyczne drgania.

Intensywność, ostrość takiego gotowania zależną jest od dopływu i jednoczesnego odpływu pary z parnika, przyczem z chwilą postępującego rozgotowania ziemniaków masa rzednie, staje się płynną; wówczas zużycie pary maleje do tego stopnia, że minimalny dopływ jej utrzymuje masę w ciągłym wrzeniu i ruchu, co jest zasadniczym i kardynalnym warunkiem otrzymania dodatniego rezultatu.

W czasie gotowania masy ziemniaczanej w parniku może nastąpić przerzucanie jej rurą powietrzną na zewnątrz; gdyby to miało miejsce i masa nie rozgotowana należycie dostałaby się do kadzi zacierowej, choćby w minimalnej (najmniejszej) ilości (paru litrów), to w tym wypadku, gdybyśmy nawet najlepiej rozgotowali resztę zawartości parnika, pożądanego celu nie osiągniemy, gdyż kadź fermentacyjna zapieni się; przeto nie należy rury powietrznej wprowadzać do komina wyciągowego z kadzi zaciernej, lub tam, gdzieby nie rozgotowana należycie masa mogła się dostać do zacieru. Celem uniknięcia przedostania się nierozgotowanej należycie masy do kadzi zaciernej, należy rurę odprowadzającą parę z parnika wyprowadzić ponad dach w miejscu widocznym.

Parowanie z wyjściem pary odrazu od dołu niekoniecznie może być stale stosowane, zależeć ono będzie od zawartości skrobi w ziemniakach, zmarznięcia lub uszkodzenia, zgnicia i t. p., a zatem przeparowując całkowicie z góry do dołu, lub z góry tylko częściowo, stosować należy dalsze czynności, jak wyżej.

Ciśnienie oraz czas gotowania zależnym jest od danej odmiany ziemniaka, t. j. jego odporności na rozgotowanie, a mianowicie: ciśnienie waha się od 3½ do 4⅓ atm.; zaś czas gotowania od 45 min. do 1 godziny 30 min.

Postępując, jak podałem wyżej, otrzymamy kompletnie rozgotowaną masę, która bezwzględnie winna posiadać następujące cechy: płynność, połyskliwość, ciecz winna być prawie przezroczysta, kolor nieco ciemniejszy od koloru masy zwykle parowanej, lecz nie przepalonej; przeciwnie zaś nie powinna być sypką, rwącą się, o połysku matowym masy.

Stefan Piasecki *).

*) Autor prosi nas o poprawienie cyfr w Nr. 9—10 na str. 112 wiersz 14 od dołu: zamiast „1,7 do 12%, średnio 5,1%". — winno być: „0,75 do 1,75%, średnio 1,25%". *Red.*

SPRAWY GOSPODARCZE I PRAWNE

Powszechna Wystawa Krajowa w Poznaniu w 1929 r.

Praca podjęta w r. b. nad zorganizowaniem Powszechnej Wystawy Krajowej, stanowiącej próbę odzwierciadlenia obecnego stanu przemysłu polskiego, postępuje zdecydowanie naprzód. W pracach komitetu wystawowego przyjmują udział sfery rządowe, magistraty miast, przemysł i inne czynniki obywatelskie, co wróży, że przedsięwzięcie to postawione zostanie na najwyższym poziomie, dając wyraźny obraz obecnych stosunków gospodarczych w kraju.

Ministerstwo Rolnictwa przyrzekło już swój udział w wystawie. Ministerstwo Komunikacji wystąpi z własnymi pawilonami. Inne Ministerstwa wyznaczyły swoich delegatów dla spraw związanych z pokazem ich działalności na Wystawie. Oczywiście budzi ona i zrozumiałe zainteresowanie wśród sfer przemysłowych i gospodarczych, które nie bacząc, że wystawa odbędzie się w 1929 r., czynią intensywne przygotowania do właściwego zaprezentowania swych eksponatów. Nadmienić wypada, że dzięki umiejętnej propagandzie naszych placówek dyplomatycznych i konsularnych, z dniem każdym rośnie zagranicą zainteresowanie się Powszechną Wystawą Krajową, jako walną rewją polskiej pracy i wytwórczości. Zarząd Powszechnej Wystawy Krajowej ogłosił konkurs na projekt plakatu wystawy, oznaczając termin doręczenia prac konkursowych na dzień 5 grudnia r. b.

Kierownictwo Wystawy wydaje specjalny organ „Echo Powszechnej Wystawy Krajowej“, którego pierwszy numer już opuścił prasę.

Produkcja spirytusu bezwodnego w Polsce. Według wiadomości z pism, D. P. M. S. zawarła umowę z rektyfikacją kutnowską, która wyrabiać będzie spirytus bezwodny.

6-ty zjazd cukrowników polskich odbył się w Warszawie 1—3 września.

Przy tej okazji zostało stwierdzone, że Polska posiada obecnie 70 cukrowni, w tem 14 cukrowni rafinujących. Cukrownictwo nasze przyniesie Państwu w roku bieżącym w postaci akcyzy od cukru około 110.000.000 zł. W roku 1925/26 produkcja cukru wynosiła 523.000 ton, z czego spożyto w kraju 267.000. Konsumcja cukru w Polsce dosyć szybko wzrasta i w roku bieżącym wynosi 10 kg na głowę ludności, czyli dwa razy więcej niż w r. 1921/22 (4,8 kg). Obszar plantacji buraczanych na r. b. wynosi 186.000 ha, co w stosunku do okresu przedwojennego w % wynosi 107,8.

Ceny sprzedażne wódek monopolowych ustala rozp. Min. Sk. z dn. 28.IX. 1927 (D. U. R. P. Nr. 88 poz. 795).

Kolejową taryfę towarową zmienia rozp. Min. Kom. z dn. 14. X. 1927 r. (D. U. R. P. Nr. 90 poz. 811).

Ubezpieczenia Społeczne w Polsce w 1925 r. — Warszawa — Wydawnictwo Ministerstwa Pracy i Opieki Społecznej. Cena 6 zł.

Pod powyższym tytułem ukazało się wydawnictwo, traktujące o działalności wszystkich instytucji ubezpieczeń społecznych w Polsce.

Wydawnictwo to stanowi pierwszą próbę zebrania i opublikowania w jednolitej formie ważniejszych danych z działalności tych instytucji i stanowi zapoczątkowanie systematycznego ogłaszania corocznych wyników pracy w tej dziedzinie, tak ważnej dla ogółu pracujących.

Z urzędowych źródeł umieszczamy poniżej tablicę zestawioną na podstawie otrzymanych odpowiedzi na rozesłane przez D. P. M. S. kwestjonarjusze.

Wynagrodzenie techników gorzelniczych w kampanji 1925/26 r.
w gotówce poza uwzględnieniem wszelkich świadczeń.

Województwa	Liczba techników gorzelniczych.	W tej liczbie o rocznem wynagrodzeniu w złotych									
		do 1200	1201 1800	1801 2400	2401 3000	3001 3600	3601 4200	4201 4800	4801 5400	pow. 5400	niewiad
Polska	1264	27	86	223	232	207	148	101	42	37	161
Warszawskie	81	—	1	7	10	14	22	11	2	4	10
Łódzkie	61	—	1	2	8	17	11	10	5	2	5
Kieleckie	42	—	1	2	6	3	12	3	8	5	2
Lubelskie	95	1	2	5	16	23	14	14	5	4	11
Białostockie	28	—	1	3	8	4	1	5	1	1	4
Wileńskie	9	—	—	1	2	1	3	—	1	—	1
Nowogródzkie	16	—	1	3	2	5	4	1	—	—	—
Poleskie	11	—	—	2	4	1	2	—	—	1	1
Wołyńskie	8	—	—	—	2	2	—	—	1	3	—
Poznańskie	397	9	22	70	81	66	49	29	13	8	50
Pomorskie	166	2	23	41	22	33	12	12	3	1	17
Krakowskie	39	4	2	7	5	2	1	3	2	1	12
Lwowskie	155	7	18	46	33	21	6	4	—	2	18
Stanisławowskie	42	2	4	9	14	5	2	—	—	—	6
Tarnopolskie	78	2	9	22	16	7	4	5	—	3	10
Śląskie	36	—	1	3	3	3	5	4	1	2	14

Ubezpieczenia pracowników umysłowych.

Dnia 17 października r. b. Rada Ministrów uchwaliła projekt rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej, dotyczący ubezpieczenia pracowników umysłowych. Projekt ten normuje ubezpieczenia pracowników umysłowych na wypadek braku pracy, niezdolności do pracy zawodowej, na starość i na wypadek śmierci. Obowiązkowi ubezpieczenia podlegają wszyscy pracownicy umysłowi, pozostający w stosunku służbowym bez względu na wysokość wynagrodzenia.

Rozporządzenie powyższe, do bliższego omówienia którego powrócimy jeszcze, wejdzie w życie z dniem 1-go stycznia 1928 r.

ZBLISKA I ZDALEKA

Czyszczenie metalowych części maszyn.

Do 1 kg nafty dodaje się 100 g parafiny, poczem naczynie należy szczelnie zakorkować, pozostawiając zamkniętym w ciągu 24 godzin.

W tym czasie należy w pewnych odstępach czasu płyn bełtać, poczem mieszanina jest gotowa do użytku.

Sposób użycia: czystą szmatkę (najlepiej sukienną) zwilża się tym płynem, smarując następnie części maszyny (metalu podlegającego oczyszczeniu), pozostawiając w spokoju w ciągu 24 godzin. Jeżeli chodzi o pośpiech, wystarczy pozostawienie po smarowaniu na noc, zaś zrana można już zczyścić tłuszcz, poczem przystępuje się do wycierania drugą czystą ścierką. Oczyszczone tym sposobem z rdzy, tłuszczu i t. p. toczone i polerowane części maszyn mają wygląd bardzo dobry. *S. P.*

Czyszczenie gorących części miedzianych aparatów.

W jednym litrze wody rozpuścić 30 — 35 g kwasu winnego (Acidum tartaricum crudum) dodając 100 cm³ spirytusu i 75 cm³ terpentyny.

Mieszaninę należy dobrze zbełtać w butelce, poczem płyn jest gotowy do użytku.

Sposób użycia: zmoczoną w tym płynie ścierką płócienną pociera się powierzchnię miedzi, podlegającą oczyszczeniu, poczem drugą czystą, suchą płócienną ścierką wyciera się ją. Aparaty gorzelnicze najlepiej czyścić na gorąco, t. j. kiedy są w ruchu.

S. P.

Pytania i Odpowiedzi.

PYTANIA.

P y t a n i e 54. Czy można używać na słód do gorzelni 1/3 części owsa i 2/3 jęczmienia, a jeżeli można, to jak należy maczać i rościć (razem czy oddzielnie)?

J. H.

P y t a n i e 55. Jak przystąpić do przetwórstwa owoców w rejonie obfitującym w nie? Jak zapewnić sobie szeroki zbyt dla wina owocowego?

P.

ODPOWIEDZI.

O d p o w i e d ź 2 na pytanie 53. 100 kg ziemniaków normalnie usypanych zajmuje objętość od 130 do 160 litrów, zależnie od wielkości bulw i procentowości ziemniaków, a więc parnik o pojemności 5200 l może pomieścić od 32.5 — 40 q ziemniaków, czyli 65 do 80 pojedyńczych centnarów.

Posiadam parnik o pojemności 5.000 l, który mieści 35.5 — 39,9 q ziemniaków, a są to dane z pięciu lat, oparte na wymiarach, dokonywanych przez władze skarbowe. Ziemniaki sypało się workami, były zupełnie czyste, pod wierzchem rozgarniało się tak, by parnik był całkowicie zapełniony, lecz ziemniaków nie ubijało się.

Przy budowaniu gorzelni zastosowałem do parnika kadzie fermentacyjne i przyjąłem, że 100 q ziemniaków zajmuje 150 litrów. I co się okazało: kadzie wypadło później sztukować od 20 — 30 cm, gdyż były za małe. Nie omylę się więc napewno, twierdząc, że trzeba liczyć, iż 100 q ziemniaków zajmuje przestrzeń 135 l.

T. Kucierzyński.

Odpowiedź 1 na pytanie 54. Mieszanka słodowa jęczmienno-owsiana jest korzystniejsza niż sam słód jęczmienny. Wprawdzie słód jęczmienny jest co do swej siły djastatycznej silniejszy, jednak słod owsiany działa korzystnie na drożdże, przez co końcowy efekt użycia mieszanki slodu jęczmienno-owsianego jest lepszy, niż użycie każdego słodu oddzielnie. Dodatek słodu owsianego powinien wynosić około 20%.

Słód owsiany można przerabiać razem z jęczmieniem lub oddzielnie. W wypadkach łącznego przerabiania trzeba zboża te oddzielnie moczyć, albo gdy nie mamy do tego celu zalewni, to 36 godzin przed ukończeniem moczenia jęczmienia wsypuje się owies i moczy do końca z jęczmieniem. Przy bardzo zimnej wodzie moczy się owies 48 godzin i przeto o tyle wcześniej trzeba owies dać do zalewni.

Po skończonym moczeniu odpuszcza się wodę i pozostawia w zalewniprzez około 24 godzin, poczem wyrzuca na posadzkę słodowni i prowadzi dalej normalnie.

Mieszanka jęczmienia z owsem leży luźniej, stąd słód słabiej się grzeje, przeto można, a nawet trzeba grzędy takie składać grubiej. Im owsa dodano więcej, tem grzędę trzeba prowadzić wyższą.

Przy oddzielnem moczeniu jęczmienia i owsa miesza się je przy składaniu grzędy, postępując zresztą jak wyżej. Słód należy prowadzić około 16 dni. Zresztą czas prowadzenia zależy od temperatury słodowni, a tem samem szybkości zagrzewania się grzęd, oraz wysokości dopuszczanej temperatury. Przy temperaturze nie przekraczającej 15° C = 12° R prowadzimy słód normalnie około 18 dni, przyczem ostatnie 6 dni bez dodatku wody.

T. Chrząszcz.

Odpowiedź 2 na pytanie 54. Dodawanie owsa do jęczmienia przy słodowaniu daje dobre wyniki. Proporcja owsa do jęczmienia 1 do 2 jest dobra. Owies powinien być dobry, oczyszczony na tryjerze. Owies namacza się prawie dwa razy prędzej niż jęczmień; więc porcję jęczmienia trzeba zamoczyć w zalewni wcześniej przynajmniej o jeden dzień, a następnie do tejże zalewni wsypuje się także i owies i miesza się; dużo ziaren owsa będzie pływać na powierzchni wody, ale większa część ich później opadnie na dno. Wyrzuca się namoczone ziarno i przerabia się jak zwykle.

K. H.

Odpowiedź 3 na pytanie 54. Można używać na słód do gorzelni 1/3 część owsa i 2/3 jęczmienia, zamaczać oddzielnie, natomiast rościć razem.

Zdawać by się mogło, że powyższa odpowiedź byłaby w zupełności wystarczającą, gdyż zapytanie niczego nie przewiduje.

Z uwagi jednak na to, że zapytanie pomija celowość użycia słodu owsianego w gorzelni, a raczej nie wyjaśnia, co skłania zapytującego, by używał słód owsiany, pozwalam sobie zapytanie to rozszerzyć, wstawiając doń celowość użycia słodu owsianego w gorzelni, t. j. ściślej określając jego ujemne i dodatnie strony zastosowania.

Przedewszystkiem więc porównajmy chemiczny skład jęczmienia w stosunku do owsa (cyfry średnie według Königa).

	Jęczmień	Owies
Wody	13,77	12,37
Ciał białkowych	11,14	10,41
Tłuszczu	2 16	5,23
Ciał bezazotowych	64.93	57.78
Tkanki	5.31	11,19
Popiołu	2,69	3,02

Ponieważ do słodowania najodpowiedniejszemi są ziarna te, które zawierają najwyższą ilość ciał białkowych, gdyż zawartość białka stanowi o ilości wytwarzanej diastazy, przeto w tym wypadku słód jęczmienny będzie zawierał więcej siły diastatycznej, aniżeli słód owsiany, różnica ta dochodzić może tylko do 30% siły diastatycznej słodu jęczmiennego. Tyle co do ujemnej strony użycia.

Zastosowanie dodatnie słodu owsianego będzie:

1. moczenie trwa o połowę krócej (pławek nie należy zbierać),
2. roszczenie owsa razem z jęczmieniem zezwala na utrzymywanie w grubszej warstwie sztuki (grzędy) co znakomicie ułatwia prowadzenie roszczenia przy zbyt małych słodowniach i

3. słód owsiany, jak to widać ze składu chemicznego, zawiera duży procent tłuszczu jak i tkanki (plewy), a zatem stosowany bywa przy pienistej fermentacji z pewnym dodatnim wynikiem.

S. Piasecki.

Odpowiedź 4 na pytanie 54. Można z powodzeniem zastąpić 1/3 część słodu jęczmiennego słodem owsianym. Zaleca się zamaczać każde ziarno z osobna — rościć można osobno lub mieszane oba ziarna razem.

Jeżeli miejscowe warunki słodowni pozwalają, to lepiej zawsze rościć osobno, gdyż ziarno owsa jest naogół drobniejsze od ziarna jęczmienia i warunki jego roszczenia zbliżają się raczej do drobnego jęczmienia, a różnią się od warunków roszczenia grubego jęczmienia (warunki i wymagania czasu i wilgoci).

Owies sprzedażny gorzej kiełkuje niż jęczmień i dlatego przy doborze owsa trzeba zwrócić baczną uwagę na stopień jego oczyszczenia.

P. W.

Odpowiedź 1 na pytanie 55. Na pytanie, „jak przystąpić do przetwórstwa owoców w rejonie obfitującym w nie“? Odpowiedź na to jest, że trzeba albo samemu rozumieć się na przetwórstwie, albo zaangażować człowieka, któryby ten dział fabrykacji znał dobrze teoretycznie i praktycznie. Następnie trzeba wybrać odpowiednie miejsce i pobudować fabrykę.

Na pytanie, „jak zapewnić sobie szeroki zbyt dla wytwarzanego wina owocowego“? odpowiadam: robić dobre wina i drogą reklamy zwrócić na nie uwagę szerokiej publiczności.

T. Chrząszcz.

Odpowiedź 2 na pytanie 55. Na 1 l dobrego wina jabłecznego potrzeba zużyć około 1,8 kg jabłek, za 1 l wina owocowego płaci sią 20 gr. akcyzy i zużywa się cukru około 200 gramów. Do dobrego wina nie rozcieńcza się soku jabłecznego. Soki zaś porzeczek i kwaśnych jagód rozcieńcza się w dużej mierze, żeby osłabić kwasowość. Wszystkie inne szczegóły Pan znajdzie w książce T. Chrząszcza „Wina owocowe“, 1927 r. cena 5 zł.

O suszeniu owoców i przygotowaniu marmelad etc. traktuje książka Meringa.

Zbyt wina na miejscu przypuszczalnie nie będzie duży. Trzeba ludność stopniowo przyzwyczajać do masowej konsumcji wina. Dobrym przykładem może służyć Estonja i Łotwa, gdzie ludność wiejska przyzwyczaiła się pić piwo w dużej ilości pod wpływem niemców-baronów, obywateli ziemskich, ale to rozumie się nie nastąpiło w rok i nie w dwa, a dłużej. Jednakowoż, jeżeli wino będzie naturalne, niepodrabiane esencjami i t. p., jakiemi takie wina zaprawiają winiarze w Warszawie, aby mu nadać wygląd i smak win gronowych, o mocy około 12—13°, i tanie, to ludność stosunkowo szybko się do niego przyzwyczai. Cena butelki wina o 0,6 l musiałaby być wtedy od 1 do 1.50 zł., co przy pewnym wysiłku i bardzo tanich jabłkach da się dopiąć.

Przedtem niż ludność przyzwyczai się do wina, przyszłoby się go wysyłać do większych miast i sprzedawać go tam albo winiarzom, albo założyć swoje sklepy.

K. H.

Odpowiedź 3 na pytanie 55. Ponieważ pojęcie „obfitujący“ nie jest zupełnie ścisłe, bo nie zawiera przedewszystkiem danych ilościowych, jedną z pierwszych prac, poprzedzających zakładanie przetwórni, będzie zebranie możliwie dokładnych wiadomości co do przeciętnego zbioru owoców we wspomnianym rejonie w promieniu 10—20 km wokoło przypuszczalnego miejsca przetwórni. W zależności od tego, czy to będzie winiarnia, czy marmeladziarnia czy suszarnia, należy zebrać dodatkowo dane jakie odmiany jabłek są w sadach i, co szczególnie ważne przy zakładaniu suszarni, czy pewne odmiany (np. antonówka) występują w większych ilościach. Posiadając ten materjał co do jabłek, musimy dalej zorjentować się co do porzeczek i agrestu (materjał na wina kupażowe). Pozatem należy się dokładnie dowiedzieć o przeciętne ceny na owoce, ustalić wahania w latach urodzaju lub nie. Jednym z nieodzownych warunków otwierania przetwórni jest konieczność istnienia już mniej więcej odpowiedniego budynku, jest to najlepsze rozwiązanie ze względu na drogą kalkulację nowej budowli.

W dalszym etapie, zapewniwszy sobie współpracę siły fachowej, można przystąpić do produkcji na niezbyt dużą skalę w jednej z dziedzin przetwórstwa, posiadającej w danym rejonie największe szanse i przeszedłszy szczęśliwie pierwszy zawsze dość ciężki okres, rozszerzać stopniowo produkcję w miarę znajdowania nowych rynków zbytu.

Zapewnienie sobie szerokiego zbytu na wina owocowe nie będzie rzeczą łatwą, jeżeli się nie zwróci szczególnej uwagi na dobroć win wypuszczanych na rynek i (szczególnie ważne) na dogodzenie w smaku gustowi szerokich warstw publiczności. Jeżeli uzwględni się te dwa niezmiernie ważne przy zbywaniu wina, warunki, i uwzględni, że konsument nabiera przekonania do wyrobów nowych stopniowo, to kwestja zbytu jest załatwiona. Oczywiście, że reklama racjonalnie i możliwie wszechstronnie postawiona, też wyda pożądane owoce w powyższym kierunku i zdrowy rozsądek nakazuje jej nie zaniedbywać.

Wobec tego, że wszechstronne omówienie sprawy w ramach tej odpowiedzi nie jest możliwe, tembardziej, że pytania są natury bardzo ogólnej, prosimy zatem o informacje bardziej dokładne zwrócić się do firmy „Przetwórstwo", Warszawa, Pańska 50.

R. B.

SPRAWY ZWIĄZKU

Zarząd Główny.

Na posiedzeniu Zarządu Głównego Związku w dniu 24 września r. b. wobec niejednokrotnych zwracań się członków Związku z zapytaniami co do *uzupełnienia swej wiedzy fachowej innemi wiadomościami*, dającemi się łatwo zużytkować w warunkach, w jakich znajdują się członkowie Związku na wsi, Zarząd Główny rozpatrzył wszechstronnie tę kwestję i spotykając się ze stawianemi mu zapytaniami i żądaniami, doszedł do przekonania, że członkowie Związku mogą powiększyć swoją użyteczność przez prowadzenie: próbnych poletek ziemniaczanych przy gorzelniach, suszarnictwa ziemniaczanego, krochmalnictwa, przetwórstwa owocowego i warzywnego, mleczarstwa, młynarstwa, pszczelnictwa, ceglarstwa, torfiarstwa, winiarstwa, jedwabnictwa, chmielarstwa, rybactwa i innych przemysłów, jakoteż rachunkowości rolnej i t. p.

Z tego względu Zarząd Główny Związku prosi wszystkich tych członków Związku, którzy pragną wyspecjalizować się w jednym z tych kierunków, aby zgłosili do Zarządu Głównego swoje w tym względzie życzenia, a Zarząd Główny poczyni według możności starania, aby we właściwym terminie powiadomić o odbywających się różnych kursach oraz ułatwić szczegółowe zaznajomienie się z pożądanemi, uzupełniającemi wiedzę specjalnościami, a nawet w odnośnych przypadkach ułatwić i pobyt w czasie kursów w Warszawie.

* * *

Szkolnictwo Zawodowe pozostawało i pozostaje ciągle jednem z najpilniejszych zagadnień doby obecnej.

Zarząd Główny Związku zabiegał od dłuższego już czasu o naprawę pogarszających się z biegiem czasu stosunków w zakresie szkolnictwa gorzelniczego, przyczyniając się w miarę swojej możności do organizowania kursów gorzelniczych, a nawet ustalając stypendja dla słuchaczów szkoły gorzelniczej w Dublanach, która, niestety, dotychczas nie mogła być uruchomiona.

Mając powyższe na uwadze, Zarząd Główny znalazł się nadto wobec stwierdzonego przez statystykę urzędową faktu, że stan wykształcenia zawodowego w gorzelnictwie przedstawia się następująco: w stosunku do 1264 kierowników gorzelń, pracujących w czasie kampanji 1925/26 roku:

Bez wykształcenia zawodowego	546 kier. gorz.	— 43.2%
Z kursami gorzelniczemi	419 „ „	— 33.1%
Z ukończoną szkołą gorzelniczą	181 „ „	— 14.3%
Z wykształceniem wyższem	11 „ „	— 0.9%
Brak danych o wykształceniu zawodowem .	107 „ „	— 8,5%

Wobec więc i tego faktu, Zarząd Główny wystąpił do Ministerstwa Wyznań Religijnych i Oświecenia Publicznego z obszernym memorjałem w sprawie unormowania szkolnictwa zawodowego w zakresie gorzelnictwa, z jednoczesnym przedstawieniem tej sprawy Ministerstwu Skarbu i Dyrekcji Państwowego Monopolu Spirytusowego z prośbą o poparcie czynionych wysiłków.

* * *

Konieczność wprowadzenia wreszcie na porządek dzienny i należytego ukształtowania szkolnictwa gorzelniczego jest oczywista; wszelako w związku z tą sprawą nastręczyły się jeszcze niejakie uwagi, które też zostały w odpowiedni sposób przedstawione Ministerstwu Skarbu i Dyrekcji Państwowego Monopolu Spirytusowego przez Zarząd Główny Związku.

Mianowicie przy stale jeszcze fatalnych warunkach bytowania i wynagrodzenia techników gorzelniczych, poziom techniki gorzelniczej w jej praktycznem zastosowaniu ustawicznie się obniża wskutek ucieczki wykwalifikowanych techników gorzelniczych do innych zawodów i zastępowania ich przez osobników ,rekrutujących się z osób niemających nawet elementarnych kwalifikacji zawodowych, zadawalniających się byle jakiem wynagrodzeniem, a w niektórych wypadkach i przez spekulantów, którzy podejmują się prowadzenia gorzelń bez żadnego wynagrodzenia, licząc tylko na intratność posad, wypływającą z ciemnych niewątpliwie źródeł. A *stan ten pogarsza się* w dalszym ciągu *wskutek* wypadków stosowania *sezonowej pracy w gorzelnictwie*, ruj-

nującej warsztaty gorzelnicze wraz z ich urządzeniami i uniemożliwiającej przytem ich prowadzenie oraz należyte wyzyskanie używanych do przerobu materjałów; wobec zaś tego jest oczywistem, że i wprowadzana z dużym nakładem środków Naukowa Organizacja Gorzelnictwa nie wyda w licznych wypadkach należytych rezultatów i raczej przyczyni się poważnie do skonstatowania opłakanego stanu rzeczy, tudzież bezowocności czynionych z jej strony w tych wypadkach wysiłków.

Jakkolwiek z wyraźnym uszczerbkiem nietylko dla techniki gorzelniczej i przemysłu gorzelniczego w jego całokształcie, ale i dla trwałego uzdrawiania interesów skarbowych, *Związek* Zawodowy Techników Gorzelniczych *pozbawiony został* przy ostatniej nowelizacji ustawy o Państwowym Monopolu Spirytusowym prawa *przedstawicielstwa w Państwowej Radzie Spirytusowej*, to jednakowoż Zarząd Główny Związku uważał, że nie może przejść do porządku dziennego nad grozą, jaka zawisła nad gorzelnictwem polskiem i niezbędnym jego rozwojem i przedstawił całokształt tej sprawy zainteresowanym czynnikom rządowym, zwracając uwagę na konieczność bezzwłocznego zastosowania środków zapobiegawczych i w szczególności prócz poparcia, zapoczątkowania i należytego ukształtowania szkolnictwa zawodowego w zakresie gorzelnictwa w Polsce, prosił o uznanie za niezbędne:

1. *Zdyskwalifikowanie* w drodze urzędowej *osobników nieprzygotowanych* ogólnie i fachowo *do kierowniczej pracy technicznej* w gorzelnictwie.

2. *Uznanie* w drodze urzędowej *szkodliwości sezonowej pracy* w gorzelniach.

3. *Zwrócenie bacznej uwagi na* faktycznie wysokie *znaczenie* praktyczne, szczególnie w obecnych warunkach, *właściwego ustalenia* warunków bytowania i wynagrodzenia techników gorzelniczych.

4. *Ustalenie* w drodze urzędowej *obowiązku zawierania piśmnych umów pomiędzy właścicielami a kierownikami gorzelń.*

A przytem zaznaczyć należy, że do powyższego przyczyniło się również żądanie Dyrekcji Państwowego Monopolu Spirytusowego przedstawienia danych o wynagrodzeniu techników gorzelniczych na podstawie kontraktów, zawieranych pomiędzy właścicielem i kierownikami gorzelń w ubiegłej kampanji; jak widać z tego żądania, władze słusznie są przekonane, że tego rodzaju kontrakty winny być przy zawieraniu umowy spisywane.

Niestety, uczynić zadość temu żądaniu okazało się w danym razie niemożliwem; postawienie jednak tego żądania należy przyjąć pod

uwagę i na przyszłość *zawierać pisemne kontrakty najmu*, nadsyłając ich odpisy Zarządowi Głównemu Związku.

* * *

Techniczne urządzenia gorzelń były także przedmiotem obrad Zarządu Głównego, który, kierowany troską o dobro całego przemysłu, zwrócił uwagę na obecny opłakany stan aparatury i urządzeń w gorzelniach.

Mianowicie, według posiadanych przez Związek wiadomości, stan tej aparatury i urządzeń jest wogóle w Polsce godny pożałowania. W centralnych, wschodnich i południowych województwach gorzelnie przeważnie zostały zniszczone przez wojnę, w województwach zaś zachodnich również poniosły poważny bardzo uszczerbek. Zapoczątkowana po ukończeniu wojny odbudowa gorzelń odbywała się w warunkach nienormalnych, a wskutek ogólnej ich pauperyzacji naprawa aparatury i urządzeń albo jest niewystarczająca, albo też całkowicie jest zaniedbywana wbrew najistotniejszej konieczności. Nadto należy zaznaczyć, że około 10% gorzelń posiada jeszcze perjodyczne aparaty odpędowe, znakomita zaś ich większość posiłkuje się aparatami odpędowymi żeliwnymi lub żelaznymi, w licznych wypadkach całkowicie zrujnowanymi, a niekiedy z drewnianemi nawet częściami składowemi. Jeżeli zaś jeszcze uwzględnić, że wiele bardzo gorzelń posiada aparaty odpędowe pracujące w przeciągu 15 do 40 i więcej lat, to obraz istotnego stanu rzeczy uwypukli się najwymowniej.

Nic dziwnego, że i produkowany w takich warunkach spirytus w większości wypadków stanowi surowiec o znacznej ilości zawartej w nim wody i stosunkowo znikoma tylko ilość gorzelń wytwarza spirytus lepszej jakości, o mocy 92^0 lub wyżej, a w ten sposób Skarb Państwa narażony jest na przewozy znacznej ilości wody, oraz na straty i trudności techniczne przy otrzymywaniu takiego rektyfikatu, jaki jest z porządku rzeczy pożądany. Jeżeli zaś zważyć konieczność rozpowszechnienia spirytusu w mieszankach dla celów napędowych, wymagających spirytusu o mocy najmniej 92^0, który jest zjawiskiem stosunkowo rzadkiem, to w tym wyższym stopniu uwydatnia się potrzeba zwrócenia na przytoczony powyżej stan rzeczy najbaczniejszej uwagi, zwłaszcza, że wyrób bezwodnego spirytusu ma być ograniczony, zapewne jeszcze przez czas dłuższy, do jednej tylko wytwórni, a spirytus o zaznaczonej mocy może być wytwarzany nieomal wszędzie, co jest ważne dla względów tak oszczędnościowych przy przewozie, jakoteż ogólnie państwowych w wypadku jakiegoś niebezpieczeństwa zewnętrznego.

Z porządku rzeczy wynika, że premjowanie spirytusu o odpo-

wiednio wysokiej mocy na podstawie art. 10 p. 6 obowiązującej obecnie ustawy o monopolu spirytusowym, powinno być tak wydatne, ażeby stanowiło równoważnik korzyści dla Skarbu Państwa, jakie wypływają z otrzymywania takiego spirytusu i zarazem stanowiło wyraźną zachętę do zabiegów o naprawę fatalnego stanu rzeczy w poszczególnych gorzelniach.

Wszelako przy częstych pertraktacjach z właścicielami i kierownikami technicznymi gorzelń co do zasadniczych zmian w aparaturze i urządzeniach, kalkulacja produkcji stale wykazuje, że w obecnych warunkach produkcji niepodobna jest pozwolić sobie na większe jednorazowe nakłady, na doprowadzenie aparatury i urządzeń do należytego porządku; wobec tego, tudzież zważywszy, że istniejący stan rzeczy nie może trwać dłużej, gdyż uniemożliwia technicznie racjonalne prowadzenie gorzelń i pociąga za sobą nieobliczalne szkody, wynikające z doprowadzenia warsztatów gorzelniczych do ostatecznej ruiny i że natomiast tak w interesie gorzelniczym, jak i Skarbu Państwa przy Państwowym Monopolu Spirytusowym leży usunięcie ciężkich braków w aparaturze i urządzeniach.

Zarząd Główny Związku widzi jedyny ratunek w umożliwieniu usunięcia tych braków, w finansowaniu przez Dyrekcję P. M. S. niezbędnych poważnych zmian, takich, jak naprzykład zastępowanie nieodpowiednich i zużytych aparatów odpędowych nowemi, z tem, że następnie użyczone na ten cel gorzelniom sumy potrącane będą z dostaw spirytusu w przeciągu kilku kompanji i uważa za swój obowiązek przedstawić i tę sprawę rozwadze Ministerstwa Skarbu i Dyrekcji Państwowego Monopolu Spirytusowego. Zaznaczyć wypada, że przedstawienie to spotkało się z przychylnem przyjęciem przez zaznaczone Ministerstwo i D. P. M. S.

* * *

Najwyższe ceny żyta, notowane na Giełdzie Warszawskiej w listopadzie 1927 roku.

Żyto kongresowe: za 100 kg loco stacja załadowania płacono:

MIESIĄC	DATA	ZŁOTYCH
Listopad	31	41.00.

* * *

Zarząd Główny Związku, pragnąc opracować i wydać spis członków Związku na dzień 1-y stycznia 1928 roku, niniejszym prosi wszystkich zainteresowanych członków Związku, zgrupowanych w poszczególnych Oddziałach Okręgowych, aby zechcieli sprawdzić do dnia 1-go stycznia 1928 roku swoje adresy, posiadane przez Zarządy Oddziałów, a także uregulować ewentualne zobowiązania, gdyż w spisie zamieszczeni zostaną tylko ci członkowie, którzy całkowicie uregulowali swoje wpłaty do Związku.

Oddział Warszawski.

Na ostatniem posiedzeniu Zarządu Oddziału Warszawskiego Związku Zawodowego Techników Gorzelniczych między innemi poruszono sprawy bardzo ważne dla ułatwienia pracy i przyspieszenia załatwiania zwracań się poszczególnych członków Oddziału, które poniżej podajemy z prośbą o łaskawe ich przestrzeganie.

Mianowicie, korespondencja kierowana przez członków Oddziału najczęściej jest źle adresowana, co powoduje niepotrzebną wędrówkę listów, opóźniając ich otrzymanie, a co za tem idzie i załatwienie. Wszystkie listy, dotyczące Oddziału Warszawskiego winny być adresowane: *Związek Zawodowy Techników Gorzelniczych, Oddział Warszawski, Warszawa, ul. Królewska 8.*

Następnie członkowie Związku, zgrupowani w Oddziale warszawskim, częstokroć zapominają powiadomić Oddział o zmianie adresu, powodując tem mylne kierowanie listów i innych wysyłek, nie wyłączając „Techniki Gorzelniczej", na co zwracamy uwagę, gdyż w ten sposób Oddział po sprostowaniu adresu zmuszony jest do ponownego wysyłania przesyłek, ponosi niepotrzebną stratę, — zaś członkowie otrzymują wiadomości spóźnione, a w wypadkach, kiedy korespondencja dotyczy spraw „pośrednictwa pracy", niejednokrotnie tracą możność objęcia posady. Przestrzeganie tej zasadniczej formalności leży przedewszystkiem w interesie bezpośrednim członków Oddziału i dlatego przypuszczamy, że nadal nie będziemy mieli powodu do poruszania tej sprawy.

Wreszcie uwypuklić jeszcze należy niewłaściwe traktowanie przez niektórych członków Oddziału spraw, dotyczących wydziału pośrednictwa pracy, częstokroć członkowie poleceni na posadę nie uważają za wskazane powiadomić pomieniony wydział, czy pertraktacje przeprowadzone bezpośrednio z ich strony doprowadziły do pomyślnego rezultatu, czy też z tych czy innych powodów posada została nieobjęta. Brak tych informacji wysoce utrudnia pracę i nawet może powodować

odpadnięcie zaoferowanej posady, gdyż pracodawca, nie osiągnąwszy porozumienia z pierwszymi kandydatami i nie doczekawszy się dalszych wiadomości od Biura Pośrednictwa Pracy przy Oddziale Warszawskim, wszczyna poszukiwania na własną rękę.

Jednocześnie zwracamy uwagę członków Oddziału Warszawskiego, że wszystkie dotychczas wydane przez Zarząd Oddziału legitymacje członkowskie należy do dnia 1 lutego 1928 roku przedstawić Zarządowi do sprawdzenia i przedłużenia. Nieprzedstawione do tego terminu legitymacje uznane zostaną za nieważne.

Spis kandydatów na członków rzeczywistych: Wincenty Chojeński, Jan Hejninger, Kazimierz Konarzewski i Henryk Mantej.

* * *

W myśl listu Zarządu Głównego z dnia 15/X r. b., Zarząd Oddziału Warszawskiego zwraca się do Członków Oddziału z poniższem wezwaniem:

Stosownie do uchwały Rady Głównej z dnia 25/XI r. b. zorganizowano Komitet Redakcyjny dla spraw wydawnictwa „Technika Gorzelnicza", Organ Z. Z. T. G.

Jednak żaden Komitet, choćby składał się z najdzielniejszych ludzi, przy najlepszych swych chęciach i zabiegach nic nie zdziała, o ile nie będzie mieć odpowiednich środków i poparcia, przy pomocy których mógłby należycie swe zadanie spełnić.

W skład Komitetu weszło kilku członków Warszawskiego Oddziału Z. Z. T. G., którzy zdając sobie należycie sprawę z zadania, jakie na siebie przyjęli, mają niepłonną nadzieję, że Sz. Koledzy w zrozumieniu ogólnego dobra stowarzyszonych zechcą poprzeć zamierzenia Komitetu, zasilając go odpowiednimi artykułami i pytaniami, które byłyby drukowane w „Technice Gorzelniczej".

Oddział Poznański.

W dniu 23 października b. r. odbyło się w Poznaniu Nadzwyczajne Walne Zebranie członków Oddziału Okręgowego Poznańskiego Z. Z. T. G., przy licznym współudziale członków Związku. W zebraniu wzięli udział: prof. dr. T. Chrząszcz, inż. Łukomski, oraz członek Zarządu Głównego Związku, p. G. Kreyser. Przewodniczył zebraniu Prezes Oddziału, p. K. Salkowski ,sekretarzował p. Dąbrowski.

Po złożeniu sprawozdania z posiedzenia Zarządu Głównego przez prezesa K. Salkowskiego, zabrał głos przedstawiciel Zarządu Głównego, p. Kreyser, który w treściwem przemówieniu wyjaśnił znaczenie ostatnich uchwał Zarządu Głównego, dotyczących usystematyzowania wydawnictwa „Techniki Gorzelniczej", warunków wynagrodzenia techników gorzelniczych na kampanję 1927/28 roku, jakoteż poinformował o wystąpieniach Zarządu Głównego do Ministerstwa Skarbu i Dyrekcji Państwowego Monopolu Spirytusowego, dążących do polepszenia bytu techników gorzelniczych oraz podniesienia wiedzy i kultury zawodowej. Wreszcie sprawozdawca udzielił wyczerpujących informacji o działalności i rozwoju sp. akc. „Technika Gorzelnicza".

Po wyczerpaniu porządku dziennego prof. Dr. T. Chrząszcz wygłosił referat „O działalności Naukowej Organizacji Gorzelnictwa", który wywołał duże zainteresowanie i żywą dyskusję.

Oddział Małopolski.

Sprawozdanie, dotyczące Małopolskiego Oddziału Okręgowego Z. Z. T. G., podamy w następnym numerze z powodu otrzymania go już po oddaniu numeru do druku.

OMYŁKI DRUKU.

W № 9-10 „Techniki Gorzeln." za 1927 r. zauważono następujące omyłki druku:

Na str. 110 i 111 wydrukowane nazwiska: Hollenfreit i Bohn. trzeba poprawić na Hollefreund i Bohm.

Na str. 117, wiersz 12 od dołu wydrukowano 66 l, trzeba zaś czytać 60 l co jednakowoż było poprawione odręcznie.

Najniższe normy wynagrodzenia techników gorzelniczych. W podanych w poprzednim numerze „Techniki Gorzelniczej" warunkach wynagrodzenia, techników gorzelniczych w kampanji 1927 - 28 r. opuszczono część punktu 3 b., który winien brzmieć: „utrzymanie trzech krów na dworskiej oborze lub mleka 12 litrów dziennie", a nie „utrzymanie trzech krów na dworskiej oborze", jak to mylnie wydrukowano, co niniejszym prostujemy.

Nie zapominajcie o składkach członkowskich.

NAKŁAD. ZWIĄZKU ZAW. TECHNIKÓW GORZELNICZYCH W WARSZAWIE
CZCIONKAMI SALEZJAŃSKICH ZAKŁAD. GRAFICZNYCH W WARSZAWIE.